

	DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP AU CAMEL - 4/4		Page1/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	03138	MAJ : 09 Juillet 2009
	Code barre produit :	3584730 03138 3	Révision : 005

Description du produit :	8-12 Demi-poirs WILLIAMS dans un sirop caramel. Aspect : poire épluchée, sans trognon, coupée en deux Consistance : homogène Couleur : poires marron clair, sirop brun Goût : goût prononcé de caramel
Conditionnement :	Boîte métallique 4/4 Volume : 850 ml Poids brut : 1000g Poids net : 820g Poids net égoutté : 460g 1 fardeau = 12 boîtes housées Poids net : 10.2 kg Poids brut : 12 kg
Etiquetage :	Sur l'étiquette : - Liste des ingrédients Sur la boîte : - Lot LAQQQB: LA = code année; QQQ = quantième du jour de fabrication) - DLUO: JJ/MM/AAAA
Ingrédients :	Demi-poirs, eau, sucre, sucre caramélisé (0.6%), arôme, colorant caramel (E150b), correcteur d'acidité: acide citrique (E330).
Mode d'emploi :	Desserts à l'assiette, pâtisseries.
Conservation :	36 mois Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur après ouverture, dans un contenant en plastique.
Conditions de stockage :	Dans un endroit frais et sec, à température ambiante. se conserve quelques jours au réfrigérateur (0 - 4°C)après ouverture. Manipuler avec délicatesse afin d'éviter des coups sur les boîtes.

	DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP AU CAMEL - 4/4		Page 2/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	03138	MAJ : 09 Juillet 2009
	Code barre produit :	3584730 03138 3	
	Code barre carton :	3584731 03138 2	Révision : 005

Procédé de fabrication : Calibrage des poires et maturation dans un endroit frais.
Après maturation, lavage, épluchage et découpe de façon mécanique.
Mise en boîte - Jutage dans un sirop au caramel.
Sertissage - Pasteurisation - Refroidissement.

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : ITALIE

Composition :

56.1 %	Demi-poirs Williams
36.1 %	Eau
6.6 %	Sucre
0.6 %	Sucre caramélisé
0.6 %	Arôme colorant caramel (E150b)
<0.01 %	Correcteur d'acidité : acide citrique E330

Valeurs nutritionnelles :

Extrait sec	Glucides	Protides	Lipides	Valeur énergétique
- %	13.6 %	0.35 %	- %	56 Kcal/100g 234.08 KJ/100g

Caractéristiques microbiologiques :

Produit stable d'un point de vue microbiologique (test de stabilité selon les normes en vigueur)

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
Brix (20°C)	14 - 16°C
pH	3.5 - 4
Sodium	1.07 mg / 100 g
Fibres	1.87g / 100 g

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003

	DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP AU CAMEL - 4/4		Page 3/3
	DGF COEUR SAUVAGE		
	Code produit :	03138	MAJ : 09 Juillet 2009
	Code barre produit :	3584730 03138 3	Révision : 005
	Code barre carton :	3584731 03138 2	

Information pour régimes particuliers :

-Lait et dérivés	-Oeuf	-Porc
-Poulet	-Poisson	-Fruit de mer
-Protéine de soja	-Huile de soja	-Gluten
-Maïs et dérivés	-Arachide	-Noix et fruits à coques
-Sésame	-Cacao	-Phénylalanine
-BHA/BHT (E320-E321)	-Parabenzène (E214->E219)	-Colorants azo (E102,E104,E110,E122,E124,E129)
-Acide benzoïque (E210->E213)	-Acide sorbique (E200->E203)	-Sulfites (E220->E227)
-Glutamate	-Lupin et dérivés	-Céleri et dérivés
-Moutarde et dérivés	-Blé et dérivés	-Mollusques et dérivés

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.

O possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.

- absence de cette substance dans le produit.

Palettisation :

1 couche = 6.00 fardeaux
 1 palette = 12.00 couches = 72 fardeaux
 1 palette = 734.4 **kg net** = 864 **kg brut**
 Type palette : EURO (120 x 80 cm)

[Imprimez cette page](#) | [Fermez cette fenêtre](#)

© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.
 78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.